



LXIII CAMPEONATO DE COCTELERÍA BALEAR

CATEGORÍA CLÁSICO

BASES DEL CONCURSO

El Concurso se celebrará el próximo 12 de abril de 2016 en la Escuela De Hostelería De Las Illes Balears, (EHIB).

La modalidad de este año para el concurso es la de *“After Dinner o Digestivo”*.

Esto quiere decir que en la ficha de la fórmula, cada barman deberá presentar una receta de creación propia, de acuerdo con los parámetros que se especifican mas adelante en las presentes bases.

Las recetas originales de los cocktails deben remitirse a la dirección de correo electrónico

abb-secretario@hotmail.com antes del **7 DE ABRIL**, quedando sin efecto y sin posibilidad de participar todas aquellas que no lleguen en el plazo citado.

Os recordamos que para poder concursar, es requisito indispensable estar asociado a la Asociación De Barmanes De Las Baleares y estar al corriente a la fecha del concurso del pago de la cuota anual.

TODOS LOS PÁRRAFOS DE ESTAS BASES QUE ESTÁN RESALTADOS EN NEGRITA Y EN COLOR VERDE DEBEN SER OBJETO DE ESPECIAL ATENCIÓN, PUESTO QUE GRAN PARTE DE LOS MISMOS SON NUEVAS REGLAS BASADAS EN LAS UTILIZADAS POR LA IBA.

A continuación se detalla la mecánica del concurso:

1- Introducción

La competición constará de una sola fase a modo de final.

En dicha fase, el participante deberá realizar un cocktail AFTER DINNER, (DIGESTIVO), de creación propia, cuya receta deberá ser remitida a la organización en la hoja de inscripción del concurso y sobre la que no se podrá realizar ninguna variación en el momento de concursar. El cocktail de creación propia podrá ser agitado íntegramente en coctelera, batido en vaso mezclador, mezclado en aparato eléctrico o podrá tener una base para terminar rellenando con otro producto en la copa.

El concursante deberá realizar su cocktail para **cinco (5)** copas.

2- Fórmulas

- La receta ha de ser expresada en centilitros, divididos en enteros y/o medios y las pequeñas cantidades se expresarán en gotas o golpes.
- **Los concursantes deben ordenar los ingredientes en la receta teniendo en cuenta los siguientes factores:**



- **PRIMERO LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE MENOR A MAYOR GRADUACIÓN.**
 - **A CONTINUACIÓN LOS INGREDIENTES NO ALCOHÓLICOS EN EL ORDEN QUE SE DESEE.**
- Los concursantes deberán concursar con su propia cristalería. Para esto, deben tener en cuenta que, sería recomendable no traer el número de piezas justas debido a posibles roturas en el momento de la preparación o del concurso.
 - ***Los concursantes deberán utilizar vasos jiggers o medidores para calcular las medidas.***
 - Todas las bebidas se pueden preparar en coctelera, vaso mezclador o en aparato eléctrico, que lo aportará el concursante.
 - Los concursantes utilizarán sus propios utensilios de trabajo. (vasos mezcladores, cucharillas batidoras, cocteleras, puntillas, medidores o jiggers, etc.....)

3- Ingredientes

- Las Formulas deberán contener como mínimo (2) y no más de (4) bebidas alcohólicas.
- Los cocktails no deben contener más de seis (6) ingredientes, incluyendo cucharadas, gotas, golpes e ingredientes sólidos, tales como frutas o especias.
- **Las fórmulas deben contener: al menos 4 cl de ingredientes alcohólicos por copa.**
- Las fórmulas no pueden contener más de 7 cl de alcohol por copa.
- **Las fórmulas deben contener al menos una bebida alcohólica espirituosa considerada base, (es decir, brandy, gin, ron, vodka, whisky, etc.). Los otros ingredientes deben ser modificadores, (es decir, amargos, siropes, licores, zumos etc.). Una segunda (2ª) bebida espirituosa base podrá también ser utilizada, a diferencia de lo que hasta este año estaba en las reglas en las que solamente se permitía el espirituoso base obligatorio.**
- **Todas las decoraciones que toquen el líquido se consideran ingredientes. Exprimir la corteza de cítricos, el uso de un vaporizador, (vapor o aerosol), también serán considerados como ingredientes. El Jurado Degustador podrá deducir puntos si la decoración cae o gotea por la cristalería.**
- **Todos los ingredientes de la fórmula deben de ser seleccionados de la lista de productos oficiales de la Asociación De Barmans De Las Baleares que se irá enviando y actualizando a medida que se cierren patrocinios. No se permitirá el uso de ningún producto que no esté específicamente relacionado en la lista.**
- Queda estrictamente prohibido los ingredientes elaborados caseros.
- No se permiten los productos calentados.



- No se podrán utilizar ningún productos que no pertenezca a los sponsors.
- Queda totalmente prohibido utilizar ingredientes artificiales o colorantes.
- **No se podrá usar fuego ni llamas, a excepción de pequeños sopletes para caramelizar fruta o azúcar siempre que cuente con la aprobación de la Organización.**
- **Bebidas con gas y aguas no carbonatadas pueden utilizarse, siempre que estén dentro de la Lista Oficial de Productos Asociación De Barmans De Las Baleares. En el caso de los zumos, solamente se podrán utilizar las marcas que sean sponsors de Asociación De Barmans De Las Baleares a excepción de los zumos de limón, lima, naranja y pomelo, que podrán ser naturales. En caso de que algún concursante quiera preparar cualquiera de estos cuatro zumos naturales deberá hacerlo dentro de los 15 minutos de decoración.**
- **Si un determinado zumo de frutas no está disponible en ninguna firma de la Lista Oficial de Productos Asociación De Barmans De Las Baleares, el concursante podrá hacer ese zumo natural dentro del tiempo existente para preparar la decoración. En caso de no existir ninguna marca patrocinadora de zumos en la lista de productos se podrá utilizar cualquier zumo siempre y cuando salga en una jarra o botella sin etiqueta.**
- **Los concursantes son responsables de suministrar su propia fruta para ser exprimida.**
- **Los productos lácteos consistirán en leche, nata, huevos y yogur.**
- **Los productos hechos en casa o la combinación de una serie de ingredientes que se cuentan como un (1) Ingrediente, no serán permitidos. Aires, espumas y caviars se deben hacer en el escenario.**
- **Si el concursante presenta un hielo en forma personalizada deberá ser aprobado para su uso por el Juez Técnico para confirmar que es sólo agua congelada. En este caso, el participante se responsabilizará de la conservación del mismo.**
- **Cualquier sustitución e ingredientes cuestionables en la receta original de un concursante deben contar con la aprobación de la Organización.**
- Las fórmulas deben expresarse en centilitros, dividido en números enteros, (1 cl, 2 cl, 3 cl, etc.) y / o un medio (0,5 cl, 1,5 cl, 2,5 cl, etc.), Las cucharadas, golpes o gotas se expresarán en esas medidas siendo las cantidades más pequeñas.
- **La receta tendrá un mínimo y un máximo de cl. totales dependiendo de la copa o vaso que se utilice y de si el cocktail lleva o no hielo en la presentación.**
- **SE PERMITE el uso de sifones, (espumas, cremas, infusiones, etc...). Así como cualquier otra técnica de Mixología molecular. Siempre y cuando se elabore en la barra de trabajo en el momento de concursar.**
- **La base, (Alginato de Sodio), para elaborar ciertos productos como esferificaciones o caviars, podrá traerse preparada con anterioridad, debiendo hacerse las mismas en el tiempo de**



decoración anteriormente mencionado y explicando el contenido de la base ya preparada al responsable de las decoraciones.

- **NO se permitirá el uso de nitrógeno líquido ni hielo seco.**
- **Los ingredientes que integren las recetas deberán ser introducidos en la coctelera o vaso mezclador en el mismo orden en que fueron puestos en dicha fórmula.**

4- Decoraciones

- Se prepararán con anterioridad a la salida del concursante en un tiempo máximo de 15 minutos bajo la supervisión del responsable designado por el comité organizador. Se colocará en la cristalería una vez realizado el cocktail y no antes.
- Todas las decoraciones deben ser preparadas solamente en las mesas que designe la organización para tal fin y que estarán situadas en la sala de concurso a la vista del público. Cualquier tipo de preparación antes de hora será retirada de competición, y el concursante deberá realizarla de nuevo. En caso de no tener materia prima suficiente para reponer esa parte de la decoración no podrá ponerla en el cocktail con la consiguiente penalización.
- **Las decoraciones que sean consideradas como un modificador, (cereza cocktail, cáscaras o trozos de frutas, olivas, etc.), o todo género parte de la decoración que toque el líquido, cuentan como un ingrediente mas.**
- Las decoraciones que se pongan en el borde, lateral o en la parte superior de la cristalería no serán consideradas ingrediente.
- **Se deben especificar en la Hoja de Receta todos los ingredientes de los que constará la decoración. Solamente nombrar los ingredientes que la compondrán, no siendo necesario detallar la forma de los mismos, sino solo los productos que la integrarán. Términos genéricos como “fruta del tiempo”, “verduras frescas” o cualquiera que generalice no será considerado como válido.**
- Las decoraciones consistirán solamente en productos comestibles, básicamente Frutas, Flores comestibles, Vegetales, Hierbas o sus derivados, Tallos, Hojas o Semillas.
- Los ingredientes colocados en el borde de la copa, como el azúcar y la sal, están destinados a ser parte del sabor de la bebida por lo que a pesar de que están en el borde, se consideran un ingrediente.
- Las decoraciones solamente pueden ser colocadas en la cristalería una vez iniciada la competición. La colocación de la decoración en la copa o vaso antes de preparar el cocktail no será aceptada.
- No se puede poner hielo en la cristalería antes del inicio de la actuación.
- **SE PERMITE la utilización de flores comestibles, debiendo presentar las mismas a la hora de realizar la decoración en el embalaje original con su correspondiente etiqueta, en la que especifique que realmente son comestibles.**



- **Todos los ingredientes que integren la decoración deberán ser aportados por el concursante, no suministrando la organización ningún elemento para la misma.** No olvidar de llevar suficiente cantidad para realizar al menos una decoración más de las necesarias a fin de evitar contratiempos o posibles accidentes.
- No se admitirán elementos decorativos artificiales ni colorantes.
- Las decoraciones no podrán contener signos de identificación.
- Los condimentos como sal, azúcar, pimienta, nuez moscada, canela y otros conocidos en el mercado internacional serán autorizados y constarán como ingredientes.
- Los productos manufacturados como palillos y brochetas servirán para fijar las decoraciones a la vajilla y nunca para realzar la belleza de las decoraciones.
- No se permite el nitrógeno líquido, el hielo carbónico o cualquier decoración presentada en un platillo, fuente o cucharilla china que acompañe a la copa o vaso.
- No será necesario poner pajitas en los cocktails, siendo suministrados al Jurado Degustador por la organización.
- Cualquier decoración cuestionable deberá contar con la aprobación del Comité Organizador.

5- Desarrollo del concurso

- El orden de participación será mediante sorteo y será distinto para cada fase.
- **El turno se mantendrá en secreto no pudiendo ser comentado con nadie fuera de la organización.**
- Los concursantes estarán en una sala aislada de la zona de concurso, y una vez finalizado el trabajo cada participante podrán ver el resto de la competición.
- El incumplimiento de la norma del orden de participación o el hecho de comentarlo con alguna persona externa a la organización supondrá la **descalificación automática del concursante.**
- Los cocktails irán identificados por un **número secreto** distinto al orden de actuación que hará imposible la identificación de los mismos por parte del Jurado Degustador.
- Los participantes deberán concursar con el uniforme de FABE, americana azul, pantalón gris, corbata de FABE y camisa blanca o azul, con el de su Asociación si lo tuvieran o con el uniforme de su lugar de trabajo, siempre éstos en perfectas condiciones de presencia e higiene. El calzado debe ser zapato negro de vestir. En caso de concursar con el uniforme del trabajo, será obligatorio concursar con pajarita o corbata a no ser que el uniforme conste de una chaquetilla cerrada con cuello Mao.
- El tiempo máximo de elaboración para cada fase tras el cual el concursante será penalizado será de **siete (7) minutos**.
- El número de participantes que actuarán a la vez en la mesa de trabajo dependerá del número total de concursantes y de la fase del concurso que se esté desarrollando.



- En el momento en el que comience el concurso todos los móviles de los concursantes y jueces deberán estar apagados, suponiendo el uso de los mismos la **descalificación automática del concursante.**
- **Cuando el concursante ha preparado todo lo necesario, se espera a la señal de inicio del tiempo para comenzar su trabajo. Cuando haya terminado los cocktails, serán recogidos por camareros y llevado al Jurado Degustador. LOS CONCURSANTES DEBEN VERTER SU MEZCLA EN LA CRISTALERÍA SIEMPRE DE IZQUIERDA A DERECHA.**
- **LOS CONCURSANTES DEBEN PRESENTAR LAS BOTELLAS AL PÚBLICO Y LOS JUECES.**
- Toda la ronda de participación del concurso tendrá dos jurados, Técnico (observador) y Degustador. La suma de ambos jurados dará el orden de clasificación final. El Campeón de Balear de Cocktail After Diner 2016 será aquel que, una vez sumadas todas las puntuaciones de ambos Jurados en la final, alcance el mayor número de puntos en su categoría.
- **Todas las decisiones del comité organizador serán inapelables.**

6- Concurantes y Equipos de Actuación

- Los concursantes saldrán a concursar a la barra llevando consigo todo el material e ingredientes específicos que puedan necesitar y que estén dentro de las normas permitidas por la organización.
- Una vez que cada barman haya preparado su “mise en place”, (máximo de 2 minutos), cada concursante de la rinda tendrá su minuto de exposición. Terminado esto, iniciará su participación saludando al Jurado Técnico repitiendo la operación al finalizar su trabajo. El tiempo concluirá con el último saludo o levantando la copa de cocktail.
- Una vez finalizado su trabajo cada participante recogerá su “mise en place” dejando todo en su posición inicial.

7- Jueces Degustadores y Calificación

- El jurado degustador estará ubicado en una sala aislada de la barra de trabajo a fin de no poder ver a la persona que ha elaborado el cocktail para que la cata sea ciega.
- Dicho jurado estará compuesto por dos personas que catarán y evaluarán dos de las cinco copas elaboradas por cada concursante. Otra copa quedará en la sala principal para exposición y ser fotografiada.
- Cada juez marcará su tarjeta de puntuación en función de la apariencia, aroma, gusto, y decoración, basándose en cuatro parámetros:
 - Excelente, Muy Bueno, Bueno y Regular.
- Asimismo anotarán su impresión general de la bebida con la opinión:
 - Excelente, Muy Bueno, Bueno, Regular.



- *Esta última parte de Impresión General del Cocktail, solo se tendrá en cuenta en caso de empate entre dos o más concursantes.*
- Los Jueces Degustadores no podrán hablar durante el desempeño de su función y deberán juzgar los cocktails por su valor y nunca en comparación con otros.



8- Jurado Degustador.

- Los aspectos a valorar por el degustador serán los siguientes:

Ficha Jurado Degustador Cocktail Clásico			Número de Cocktail	
Apariencia	Excelente 12-15	Muy Bueno 8-11	Bueno 4-7	Regular 1-3
Pulcritud. <small>(Ejemplo- Se deshizo la Decoración sobre el Cocktail?)</small>				
Originalidad / Creatividad.				
Limpieza.				
Aroma	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Balance / Fragancia.				
Gusto	Excelente 24-30	Muy Bueno 18-23	Bueno 10-17	Regular 1-9
Sabor. (Ácido / Seco / Dulce)				
Balance. (Dulce / Agrio)				
Gusto Final. <small>(agradable / Desagradable / Apetece Más / plano y corto)</small>				
Decoración	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Pulcritud / Originalidad.				
Tipo De Cocktail	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Clásico: ¿El cocktail cumple con las especificaciones de la competición de After Dinner, (Digestivo)?				
After Dinner, (Digestivo)				
Puntuación Total	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Regular
Puntuación Total Degustación: _____				
Impresión General	Excelente 9-10	Muy Bueno 6-8	Bueno 4-5	Regular 1-3
Impresión General del Cocktail				

1. La Impresión General del Cocktail sólo será utilizada en caso de empate. Estos puntos no se contarán a menos que haya un empate.

2. En caso de empate también en Impresión General, el ganador será el que haya obtenido mayor puntuación en degustación.

Nombre Del Juez Degustador: _____

Esta última puntuación sólo será tomada en cuenta en caso de empate final entre dos o más concursantes, no teniéndose en cuenta para la suma total de puntos. En caso de que persistiera el empate, éste se desharía en



función de la mayor puntuación del Jurado Degustador. Como último parámetro de desempate la clasificación se determinaría por el tiempo invertido por cada participante.

Si después de los desempates continúa la igualdad, el comité organizador optaría por repetir la actuación de los concursantes empatados o la realización de un sorteo.

9- Jurado Observador o Técnico

- El jurado observador o técnico puntuará la parte técnica reflejada en la ficha de evaluación.
- Cada concursante partirá con 270 puntos, (en caso de que se haga el minuto de exposición en inglés), o de 250 puntos, (en caso de no realizarse dicha exposición), que irán restando a medida que se cometan fallos.
- **HABRÁ UNA PERSONA ENCARGADA DE CONTROLAR EL TIEMPO DE EJECUCIÓN DE LOS SIETE MINUTOS. LA SIGUIENTE TABLA CONTEMPLA LAS PENALIZACIONES PARA LOS CONCURSANTES QUE EXCEDAN DE ESE TIEMPO. UNA NOVEDAD IMPORTANTE ES QUE ESA PENALIZACIÓN YA NO SE VERÁ REFLEJADA EN LA TÉCNICA SINO QUE SE DESCONTARÁ DE LA PUNTUACIÓN TOTAL DEL JURADO DEGUSTADOR.**

Tiempo Límite. (7 minutos)	Deducciones	Puntos Deducidos
7:01 a 7:15	-15	
7:16 a 7:30	-30	
7:31 a 8:00	-65	
A partir de 8:01	-75	
Total Minutos: _____ Segundos: _____		



- Ficha Jurado Técnico Cocktail Clásico	Número de Cocktail	
	Deducciones	Puntos Deducidos
Presentación De Las Botellas		
Las botellas deben ser presentadas al público y al Jurado	-5	
No presentar las etiquetas de las botellas hacia el público	-5	
No colocar los ingredientes en barra en el orden de la receta	-5	
No presentar las botellas al público y/o al Jurado	-15	
Manejo Del Hielo y Útiles Del Bar		
Caída de un hielo, (-15). Caída de 2 ó más hielos, (-30)	-15, -30	
Caída de un utensilio de trabajo	-10	
Uso del hielo y eliminar el agua <small>(Considera el uso inadecuado de hielo, hielo derretido, eliminación del exceso de agua)</small>		
No eliminar el agua de la cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Olvidarse de enfriar cristalería, coctelera o vaso mezclador	-10	
Derramamiento De Líquidos. (Cualquier goteo o Derrame)		
Cualquier goteo o derrame sobre la barra durante el trabajo	-10	
Falta o exceso de ingredientes		
Falta o exceso de cualquier ingrediente según la receta	-10	
Las copas quedan igualadas pero cortas o largas	-10	
Las copas no quedan igualadas	-10	
Destreza en la decoración y receta <small>(Considera la pulcritud en este aspecto).</small>		
Por cada decoración que se caiga o se desmonte al colocarla	-10	
El bartender falla al colocar alguna decoración a la primera	-10	
La decoración es diferente a la descrita en la fórmula	-10	
Usa cualquier tipo de ingrediente no permitido	Descalificado	
La receta contiene mas de los 6 ingredientes permitidos	Descalificado	



Técnica del Concurante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera los conocimientos, limpieza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
Uso inadecuado de los utensilios de trabajo (los coge de forma errónea, suciedad en el trabajo y pobre nivel técnico)	-5	
Falta de elegancia	-5	
Ingredientes servidos en orden erróneo	-5	
Algún paso en la rutina realizado fuera de orden o incorrecto	-5	
Manejo de la cristalería	Deducciones	Puntos Deducidos
No sujetar los vasos por abajo o las copas por la peana	-5	
Golpear la cristalería entre sí o con algún utensilio de bar	-5	
La cristalería no está limpia, controlada y organizada	-10	
Eficiencia general del concursante	Deducciones	Puntos Deducidos
(Considera el conocimientos, destreza, confianza y profesionalidad en este aspecto).		
El concursante es desorganizado, duda y rectifica al trabajar	-10	
Los pasos no son realizados de forma correcta	-5	
El concursante tiene pobre presencia, uniformidad y aspecto	-5	
Total de Puntos de Penalización		_____
Firma y Nombre del Juez Técnico: _____ _____	Se comienza con: 250 pts.	
	Puntos Penalización: _____	
	Total Puntuación: _____	



10- Mejor Puntuación en Decoraciones

A continuación se presenta la ficha de decoración. Esta, será puntuada por el jurado técnico y no contará para la clasificación final del concursante.

FACILIDAD DE COLOCACIÓN				
Muy Fácil	1 Pto.	Fácil	2 Ptos.	Complicada 3 Ptos. Muy Complicada 5 Ptos.
MANTIENE SU LUGAR EN LA CRISTALERÍA SIN PROBLEMAS AL MOVER				
Se Mantiene	2 Ptos.	No se Mantiene	0 Ptos.	
CONTRASTE CON EL COLOR DEL COCKTAIL				
Sin Contraste	0 Ptos.	Contrasta Poco	1 Pto.	Adecuado 2 Ptos. Gran Contraste 5 Ptos.
MATERIA PRIMA APROPIADA PARA EL COCKTAIL				
No Apropiada	0 Ptos.	Apropiada	2 Ptos.	Muy Apropiada 4 Ptos. Idónea 6 Ptos.
GOTEO DE LOS INGREDIENTES POR LA COPA				
Gotea	0 Ptos.	No Gotea.	2 Ptos.	
ORIGINALIDAD				
Poco Original	0 Ptos.	Original	2 Ptos.	Muy Original 4 Ptos. Sorprendente 6 Ptos.
ESTÉTICA, (CON EL COCKTAIL Y CON LA CRISTALERÍA)				
Regular	0 Ptos.	Correcta	2 Ptos.	Muy Visual 5 Ptos. Perfecta 8 Ptos.
DIFICULTAD DE ELABORACIÓN				
Muy Sencilla	1 Pto.	Sencilla	2 Ptos.	Compleja 5 Ptos. Muy Compleja 8 Ptos.

11- Tiempo y Penalizaciones para la Competición de Clásico

- 1. El tiempo permitido para la preparación de las decoraciones y los aderezos es de quince (15) minutos.
- 2. **El Concurante que exceda el tiempo de preparación de los quince (15) minutos será penalizado con diez (10) puntos. El Comité de Back Room avisará al concursante que dicha sanción se va a llevar a cabo. Las sanciones dadas por exceder el tiempo de preparación para las decoraciones y guarniciones serán deducidos de la puntuación de degustación.**
- 3. **Si un cambio de cualquier tipo es realizado por un concursante en la receta o decoración o no sigue su receta original, tanto en la realización y / o presentación, sufrirá una deducción de diez (10) puntos. Dicha deducción se aplicará en la puntuación de degustación.**



- 4. **A cada concursante se le dará dos (2) minutos de puesta a punto para la competición. Durante estos dos (2) minutos, la puntuación técnica ya empieza a contar. Los competidores pueden usar los dos (2) minutos el tiempo de preparación sólo para familiarizarse con el puesto de trabajo y poner en marcha actividades como limpiar la cristalería, la comprobación material de la barra o botellas y cosas como hielo, etc.**
- 5. **Los concursantes no podrán utilizar el tiempo de preparación de dos (2) minutos para llenar vasos con hielo, el trabajo en las decoraciones y no podrán verter cualquier ingrediente en vasos y / o materiales de barras.**
- 6. **Si un concursante deja de hacer todos sus cinco (5) cocktails y por ejemplo, sólo tres (3) cocktails son llevados al jurado, este competidor sólo recibirá las puntuaciones de uno (1) de los dos jueces degustadores. Por otra parte, el concursante será penalizado con diez (10) puntos por no realizar el cocktail completo para el Jurado Degustador.**
- 7. **Los concursantes dispondrán de siete (7) minutos para elaborar su cocktail. Un concursante que excede el límite de tiempo será penalizado por el Jurado Técnico y se descontarán esos puntos de la degustación.**
- 8. El Jurado Técnico puntuará las penalizaciones por exceso de tiempo de igual forma según la tabla de penalizaciones que se anuncia a continuación:
 - -15 puntos por exceder de tiempo de 1 a 15 segundos.
 - -30 puntos por exceder tiempo desde 16 a 30 segundos.
 - -60 puntos por exceder tiempo desde 31 a 60 segundos.
 - -75 puntos por exceder el tiempo por 61 segundos o más.
- 9- Como el tiempo forma parte de los resultados reales, es obligatorio designar a un juez especial (s) responsable del seguimiento de sólo el tiempo.
- 10. **Los puntos de penalización por tiempo superior serán transferidos al jurado degustador, después de lo cual estos puntos de penalización se deducirán de la puntuación global en el gusto de la Competencia.**

12- Requisitos para participación

- Ser miembro de la Asociación De Barmans De Las Baleares.
- Estar al corriente en los pagos de las cuotas anuales de la Asociación.
- Representar a algún establecimiento, escuela de hostelería o como miembro de la Asociación De Barmans De Las Baleares.
- Presentarse a concursar con el uniforme y el calzado adecuado y en perfecto estado.



HOJA DE INSCRIPCIÓN LXIII CAMPEONATO DE COCTELERÍA BALEAR

BARMAN JOVEN BARMAN

Apellidos: _____

Nombre: _____ Fecha Nacimiento: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ N.I.F: _____

Nº Socio de AB Baleares o FABE: _____

Teléfono Particular: _____ Teléfono Móvil: _____



Empresa o Centro de Estudios: _____

Dirección: _____

Localidad: _____ Provincia: _____

Teléfono Empresa o Escuela: _____ Código Postal: _____

Cargo en la Empresa o Curso que estudia: _____



Nombre del Cocktail: _____

Elaborado en: _____

Ingredientes:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Cristalería Propia, (Especificar):

Con el envío de dicho documento por mail, cedo los derechos y la propiedad del cocktail para su utilización a la Asociación De Barmans De Las Baleares

Fecha

Elaboración: _____

Decoración: _____

Observaciones: _____
